



البيتــزا

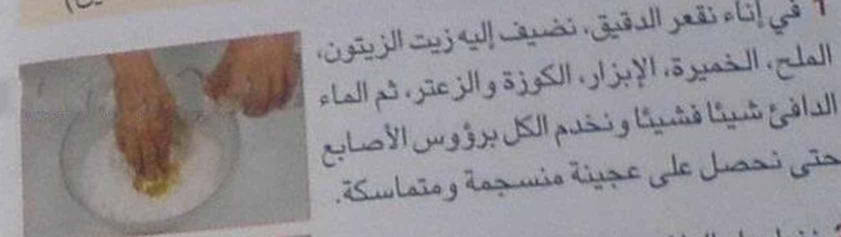
الحاجة كلثوم

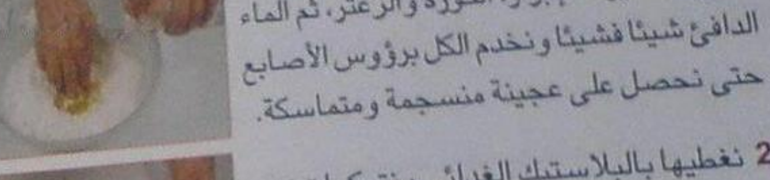
Futur
Objectif

طريقة تحضير العجائن والصلصات المستعملة في العديد من أنواع البيتزا

1- عجينة البيتزا بالأعشاب

- 300غ من الدقيق
- 3 ملاعق كبار من زيت الزيتون
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- إبزار- كوزة محكوكة- زعتر
- كأس صغير من الماء الدافئ (مع إمكانية الزيادة أو النقصان وذلك حسب نوعية الدقيق)

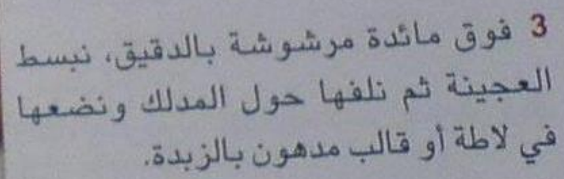




1 في إناء نقعر الدقيق، نضيف إليه زيت الزيتون، الملح، الخميرة، الإبزار، الكوزة والزعتر، ثم الماء الدافئ شيئا فشيئا ونخدم الكل برؤوس الأصابع حتى نحصل على عجينة منسجمة ومتماسكة.

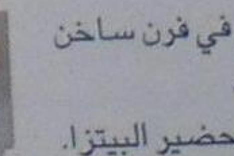


2 نغطيها بالبلاستيك الغدائي ونتركها تختمر لمدة ساعة.





3 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، نبسط العجينة ثم نلفها حول المدلك ونضعها في لاطة أو قالب مدهون بالزبدة.



4 نثقبها بالشوكة وتطهى في فرن ساخن حتى مرحلة نصف النضج.
وتصبح العجينة جاهزة لتحضير البيتزا.

2- عجينة البيتزا بالحليب

- 300 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- كأس صغير من الحليب
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- أصفر بيضة
- ملح- إبزار

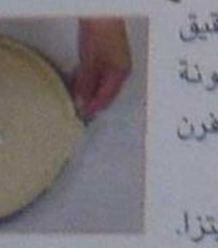


1 في إناء نخلط الدقيق، أصفر البيضة، قليل من الملح والإبزار ونخدم الكل بأطراف الأصابع ونحتفظ به جانبا.



2 في كسرولة نذيب الزبدة، الخميرة، الحليب ونخلط الجميع حتى تنسجم العناصر.

3 نضيفه إلى الدقيق شيئا فشيئا ونخدم الكل حتى نحصل على عجينة ملساء ولينة. (يمكن إضافة قليل من الحليب عند الحاجة). نغطيها بالبلاستيك الغذائي ونتركها تختمر لمدة ساعة.



4 نبسطها فوق مائدة مرشوشة بالدقيق ثم نضعها في قالب أو لاطة مدهونة بالزبدة، نثقبها بالشوكة وتطهى في فرن ساخن حتى مرحلة نصف النضج.
وتصبح العجينة جاهزة لتحضير البيتزا.

1 ـ صلصة الطماطم بالزبدة

- نصف كلغ من الطماطم مقشرة ومنزوعة الزريعة
- بصلة مشلضة
- فص ثوم مفروم
- قليل من القزبر و المعدنوس
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- ملعقة صغيرة زبدة
- ملعقة صغيرة سكر سنيدة
- ملح - إبزار - تحميرة

1 في مقلات نشحر البصلة بزيت الزيتون حتى تلين ودون أن تتحمر.



2 نضيف إليها الطماطم مقطعة، القزبر والمعدنوس، الثوم، الملح، الإبزار، التحميرة ونخلط الكل. تطهى فوق نار هادئة مع التحريك حتى تنضج.



3 نطحن الخليط في الخلاط الكهربائي حتى تتحول إلى صلصة.



4 في مقلات نضع الصلصة فوق نار هادئة، نضيف الزبدة، السكر سنيدة ونحرك حتى تمتزج العناصر.

ملحوظة : للاحتفاظ بها لعدة أيام توضع في قنينة زجاج وتغطى بزيت الزيتون وتخزن في الثلاجة.

2 ـ صلصة الطماطم بالزيت

- ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- حبة طماطم محكوكة
- 3 فصوص ثوم
- 2 أوراق سيدنا موسى
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ملعقة كبيرة من الخل الأبيض
- كأس صغير من الماء
- ملح - إبزار



1 نضع زيت الزيتون، الثوم وأوراق سيدنا موسى في كسرولة ونشحرها قليلا فوق نار هادئة.



2 نضيف حبة الطماطم محكوكة ونشحرها قليلا.



3 نضيف الطماطم المصبرة ونخلط الكل حتى تنسجم العاناصر.



4 نضيف الخل الأبيض ثم الماء والملح والابزار ونتركها تنضج على نار هادئة مع التحريك حتى تصبح الصلصة كثيفة.

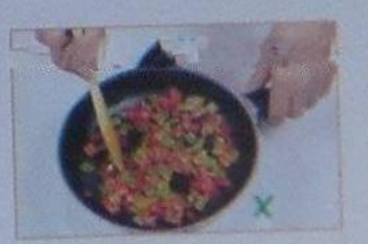
بيتـــزا مـــاركـــاريتـــا

المقادير

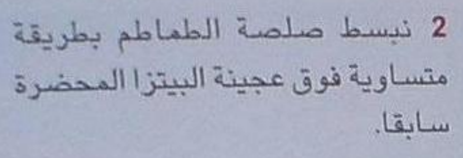
- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- حبتان فلفل خضراء + حمراء
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- قليل من الفرماج موزاريلا محكوك
- ملح - إبزار - زعتر



طريقة التحضير



1 بعد تحضير عجينة البيتزا نقطع الفلفلة الخضراء والحمراء إلى مربعات صغيرة ونشحرها في زيت الزيتون مع قليل من الملح والإبزار حتى تلين.





2 نبسط صلصة الطماطم بطريقة متساوية فوق عجينة البيتزا المحضرة سابقا.



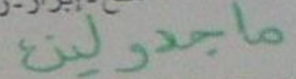
3 نبسط كذلك الفلفلة المشحرة بطريقة متساوية.

4 نرشها بقليل من الفرماج محكوك وقليل من الزعتر وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.



بيتزا بالقمرون والفلفلة حمراء

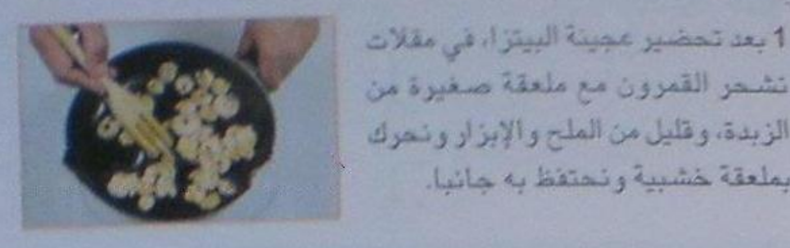
المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 
- 100 غ قمرون مقشر
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- فلفلة حمراء
- فص ثوم مفروم
- ملعقة صغيرة زبدة
- قليل من الفرماج موزاريلا محكوك
- قليل من زيت الزيتون
- ملح - إبزار - زعتر

ماجدولين



طريقة التحضير



1 بعد تحضير عجينة البيتزا، في مقلات نشحر القمرون مع ملعقة صغيرة من الزبدة، وقليل من الملح والإبزار ونحرك بملعقة خشبية ونحتفظ به جانبا.



2 في نفس المقلات نقطع الفلفلة إلى شرائح ونشحرها في زيت الزيتون، نضيف الثوم، الملح، الإبزار ونحركها حتى تلين.



3 نبسط صلصة الطماطم فوق عجينة البيتزا بطريقة متساوية ثم نصفف شرائح الفلفلة ونزينها بحبات القمرون.



4 نرشها بالفرماج محكوك ثم بقليل من الزعتر وندخلها الفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.

بيتـــزا نابوليتين

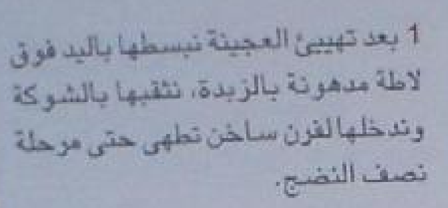
المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة طماطم (ص 6 أو 7)
- حبة طماطم
- 100 غ من الفرماج موزاريلا
- علبة من الأنشوان
- زيتون أسود
- قليل من الزعتر





طريقة التحضير





1 بعد تهييئ العجينة نبسطها باليد فوق لاطة مدهونة بالزبدة، نثقبها بالشوكة وندخلها للفرن ساخن تطهى حتى مرحلة نصف النضج.



2 نبسط صلصة الطماطم فوق العجينة بطريقة متساوية ونملئ جميع الفراغات.



3 نغسل الطماطم ونزيل عنها الزريعة ثم نقطعها إلى شرائح، نقطع الفرماج إلى شرائح رقيقة ونصففها متراكبة فوق قطع الطماطم.



4 نصفف الأنشوان، نزينها بالزيتون ونرشها بالزعتر ثم ندخلها للفرن حتى يكتمل نضجها.

بيتزا بالفلفل والأنشوان

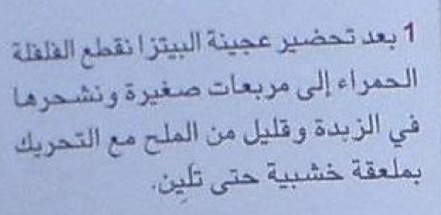
المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- حبة فلفلة حمراء
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- علبة من الأنشوان
- 100 غ فرماج موزاريلا محكوك
- قليل من الزيتون الأسود مقطع أنصاف
- ملح - زعتر





طريقة التحضير





1 بعد تحضير عجينة البيتزا نقطع الفلفلة الحمراء إلى مربعات صغيرة ونشحرها في الزبدة وقليل من الملح مع التحريك بملعقة خشبية حتى تلين.



2 نضيف إليها صلصة الطماطم، نواصل التشحير فوق نار هادئة ونواصل الخلط حتى تمتزج العناصر.



3 نبسط الصلصة فوق عجينة البيتزا بطريقة متساوية ونملئ جميع الفراغات.

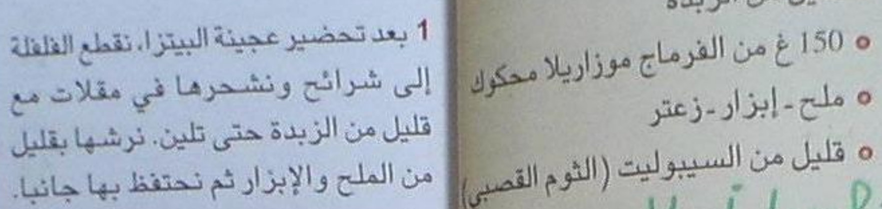


4 نرشها بالفرماج، الزعتر، نصفف الأنشوان والزيتون وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.

بيتزا بالصوصيص

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- 200 غ من الصوصيص
- 2 بصلات صغيرة
- فلفلة حمراء
- قليل من الزبدة
- 150 غ من الفرماج موزاريلا محكوك
- ملح - إبزار - زعتر
- قليل من السيبوليت (الثوم القصبي)



طريقة التحضير



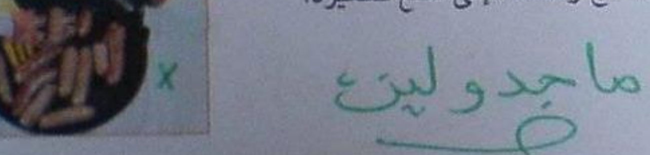
1 بعد تحضير عجينة البيتزا، نقطع الفلفلة إلى شرائح ونشحرها في مقلات مع قليل من الزبدة حتى تلين. نرشها بقليل من الملح والإبزار ثم نحتفظ بها جانبا.



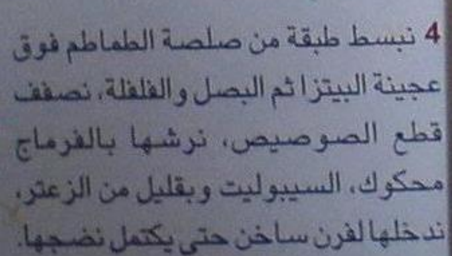
2 في نفس المقلات نقطع البصل إلى دوائر ونشحرها كذلك في الزبدة حتى تلين. نرشها بقليل من الملح والإبزار ونحتفظ بها جانبا.



3 نقلي الصوصيص في الزبدة حتى ينضج ونقطعه إلى قطع صغيرة.





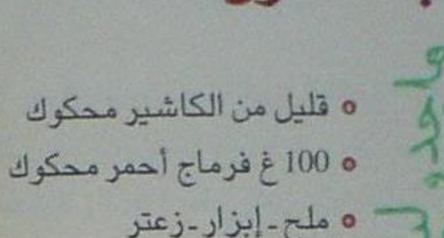


4 نبسط طبقة من صلصة الطماطم فوق عجينة البيتزا ثم البصل والفلفلة، نصفف قطع الصوصيص، نرشها بالفرماج محكوك، السيبوليت وبقليل من الزعتر، ندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.

بيتـزا بالطـون

المقادير

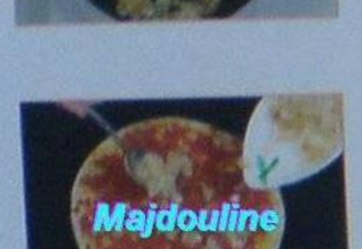
- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- علبة من الطون
- بصلة مشلضة
- قليل من الكاشير محكوك
- 100 غ فرماج أحمر محكوك
- ملح - إبزار - زعتر
- قليل من زيت الزيتون





طريقة التحضير

نحضر عجينة البيتزا ونحتفظ بها جانبا.

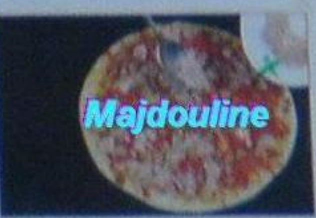


1 في مقلات نشحر البصلة في زيت الزيتون حتى تلين، نرشها بقليل من الملح والإبزار ونحتفظ بها جانبا.

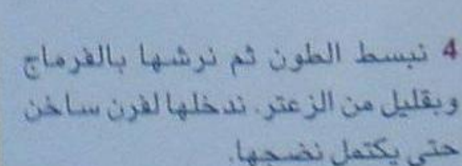
2 نبسط صلصة الطماطم فوق عجينة البيتزا بطريقة متساوية ثم نضيف البصل.



3 نرشها كذلك بقليل من الكاشير محكوك بطريقة متساوية.



4 نبسط الطون ثم نرشها بالفرماج وبقليل من الزعتر. ندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.



بيتزا بالخضر واللحم المدخن

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- بصلة • حبة طماطم
- حبة كرعة • حبة دنجال
- 3 ملاعق كبار زيت الزيتون
- 2 فصوص ثوم مفروم
- 100غ لحم مدخن أو كاشير
- قليل من الزيتون الأسود
- ملح - إبزار - زعتر

طريقة التحضير



1 بعد تحضير عجينة البيتزا، نقطع البصل، الطماطم، الكرعة والدنجال إلى مربعات صغيرة، نضعها في مقلاة، نضيف الملح والإبزار ونشحر الكل بزيت الزيتون ونحتفظ بالخليط جانبا.



2 نبسط الثوم المفروم فوق عجينة البيتزا بطريقة متساوية.



3 نبسط بعد ذلك خليط الخضر المحضرة سابقا ونملئ جميع الفراغات.



4 نرشها بالزعتر وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.
عند التقديم نصفف قطع اللحم المدخن ونزينها بالزيتون.

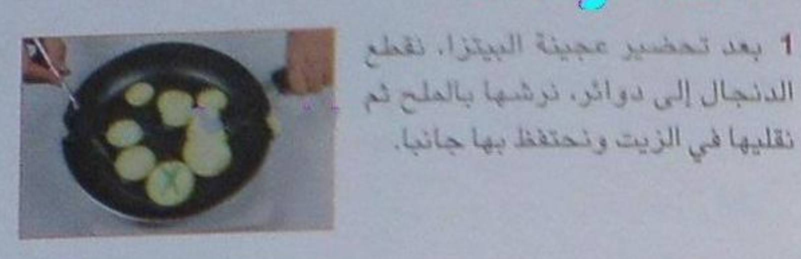
بيتزا بالدنجال والطماطم

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- 2 حبات من الدنجال
- بصلة
- 100 غ فرماج موزاريلا محكو
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتو
- زيت للقلي
- ملح - إبزار - زعتر



طريقة التحضير



1 بعد تحضير عجينة البيتزا، نقطع الدنجال إلى دوائر، نرشها بالملح ثم نقليها في الزيت ونحتفظ بها جانبا.



2 نقطع البصل إلى شرائح ونشحرها في زيت الزيتون حتى تلين. نضيف القليل من الملح والإبزار ونحتفظ بها كذلك.



3 نبسط نصف كمية الفرماج محكوك فوق عجينة البيتزا.



4 نبسط بعد ذلك صلصة الطماطم بطريقة متساوية ثم البصل. نصفف دوائر الدنجال ونرشها بما تبقى من الفرماج وبقليل من الزعتر. ندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.



بيتــزا سقيــــان

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- حبة دنجال
- 2 فصوص ثوم
- 2 حبات طماطم
- قليل من المعدنوس مفروم
- قليل من الشابلير
- زيت الزيتون
- زيتون أخضر بدون عظم
- ملح - إبزار أبيض

طريقة التحضير

1 بعد تحضير عجينة البيتزا نقطع الدنجال إلى شرائح رقيقة وطويلة ونقليه في مقلات بها قليل من زيت الزيتون.

2 نقطع الطماطم إلى مربعات صغيرة، نشحرها في نفس المقلات مع الثوم، المعدنوس، قليل من الملح والإبزار، زيت الزيتون مع التحريك بملعقة خشبية.

3 نبسط قليل من صلصة الطماطم فوق عجينة البيتزا ثم نصفف رقائق الدنجال.

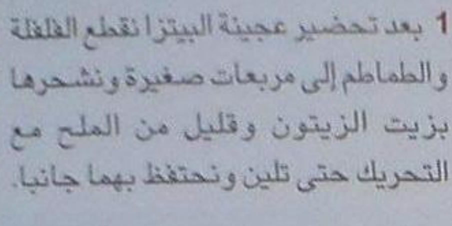
4 نبسط الطماطم المشحرة مع قليل من الزيتون ونرش البيتزا بالشابلير. ندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.

بيتزا بصدر الدجاج

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- 150 غ من صدر الدجاج
- 2 حبات طماطم
- فلفلة خضراء
- 3 ملاعق كبار من زيت الزيتون
- قليل من الهريسة
- قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
- 2 فصوص ثوم مفروم
- زيتون أسود وأخضر
- ملح - إبزار
- قليل من الفرماج موزاريلا

طريقة التحضير





1 بعد تحضير عجينة البيتزا نقطع الفلفلة والطماطم إلى مربعات صغيرة ونشحرها بزيت الزيتون وقليل من الملح مع التحريك حتى تلين ونحتفظ بهما جانبا.



2 نقطع كذلك صدر الدجاج قطعا صغيرة ونشحرها بزيت الزيتون، القزبر والمعدنوس، الثوم، الملح، الإبزار وقليل من الهريسة.



3 نخلط الكل في إناء حتى تنسجم العناصر.



4 نرش عجينة البيتزا بالفرماج محكوك ثم نبسط فوقها الحشوة بطريقة متساوية، نزينها بالزيتون وندخلها الفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.





بيتزا بالذرة والكاشير

ماجدولين

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- 2 بيضات
- علبة صغيرة من الذرة المصبرة
- قليل من الزيت
- قليل من الكاشير
- كاس صغير من الحليب
- ملح - إبزار

طريقة التحضير

نحضر عجينة البيتزا ونحتفظ بها جانبا.

1 نقطع الكاشير إلى مربعات صغيرة نحمره في مقلات بها قليل من الزيت ونحرك بملعقة خشبية.

2 نطحن نصف كمية الذرة، نطرب البيض في إناء ثم نضيف الإبزار، الحليب، الملح، الذرة المطحونة وغير المطحونة ونخلط الكل حتى تنسجم العناصر.

3 نبسط الخليط فوق عجينة البيتزا بطريقة متساوية.

4 نرشها بقطع الكاشير وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.

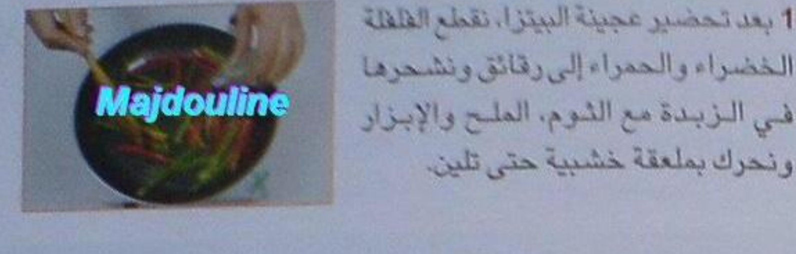
Majdouline

بيتــزا أمــريكيــة

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- نصف كلغ طماطم
- فلفلة خضراء
- فلفلة حمراء
- 2 فصوص من الثوم مفروم
- 2 ملاعق كبار زبدة
- 150غ من القمرون مقشر
- قليل من الزعتر
- 100غ من الفرماج كروييير (gruyere) محك
- قليل من الحبق
- ملح - إبزار

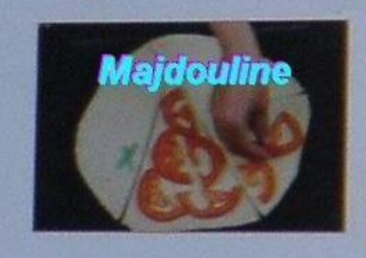
طريقة التحضير



1 بعد تحضير عجينة البيتزا، نقطع الفلفلة الخضراء والحمراء إلى رقائق ونشحرها في الزبدة مع الثوم، الملح والإبزار ونحرك بملعقة خشبية حتى تلين.



2 نضيف إليهم القمرون ونواصل الخلط فوق نار هادئة لبضع دقائق حتى ينضج.



3 نقطع الطماطم إلى أنصاف دوائر ونزيل عنها الزريعة. نصففها فوق العجينة المحضرة سابقا.



4 نبسط فوقها خليط القمرون والفلفلة بطريقة متساوية، نرشها بالفرماج وبقليل من الزعتر وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها. عند التقديم نزينها بالحبق.

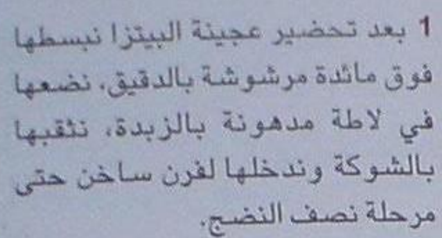
بيتزا بماركاز والفرماج

ماجدولين

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- 2 ماركاز (كاشير على شكل صوصيص)
- 2 ملاعق كبار من الزبدة • بيضة
- 100 غ من الفرماج الأحمر محكوك
- 2 ملاعق كبار من الحليب
- ملعقة صغيرة من الموطارد
- قليل من المعدنوس مقطع
- إبزار أبيض

طريقة التحضير





1 بعد تحضير عجينة البيتزا نبسطها فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، نضعها في لاطة مدهونة بالزبدة، نثقبها بالشوكة وندخلها لفرن ساخن حتى مرحلة نصف النضج.



2 نقطع الماركاز إلى قطع صغيرة ونضعها في إناء.



3 نضيف لها الزبدة، الفرماج محكوك، المعدنوس، البيضة، الموطارد، الحليب، الإبزار ونخلط جيدا حتى تنسجم جميع العناصر.



4 نبسط الخليط فوق عجينة البيتزا بطريقة متساوية، نرشها بالفرماج وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.

Majdouline



بيتزا بولونييز

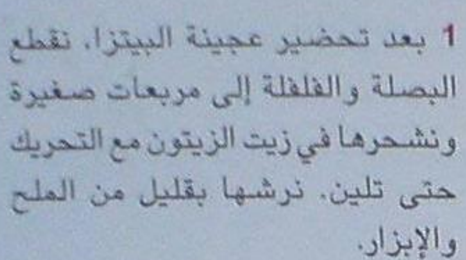
المقادير

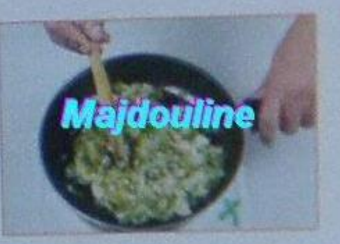
- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- فلفلة خضراء • بيضة
- 250 غ من الكفتة
- بصلة • 2 حبات طماطم
- 3 ملاعق كبار من زيت الزيتون
- قليل من الهريسة
- قليل من الزعتر
- قليل من الفرماج موزاريلا محكوك
- قليل من أوراق الحبق
- ملح - إبزار





طريقة التحضير

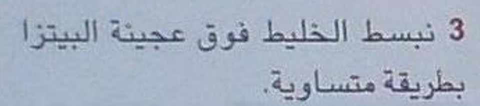





1 بعد تحضير عجينة البيتزا، نقطع البصلة والفلفلة إلى مربعات صغيرة ونشحرها في زيت الزيتون مع التحريك حتى تلين. نرشها بقليل من الملح والإبزار.



2 في إناء نطرب البيضة، نضيف لها الكفتة والهريسة مع خليط البصلة والفلفلة ونخلط الكل حتى نحصل على حشوة منسجمة.





3 نبسط الخليط فوق عجينة البيتزا بطريقة متساوية.



4 نزينها بدوائر الطماطم ثم نرشها بالفرماج محكوك والزعتر وندخلها للفرن حتى يكتمل نضجها. نرشها بقليل من أوراق الحبق مقطعة.

بيتزا بسمك السومو

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- قليل من الزبدة
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- 100غ من شرائح سمك السومو
- قليل من الفكيع مشحر في الزبدة
- 150غ فرماج موزاريلا
- قليل من السيبوليت
- زعتر
- أصفر بيضة مخفوق

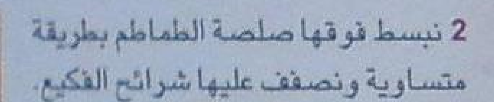
طريقة التحضير

بعد تحضير عجينة البيتزا نضعها في لاطة مذهونة بالزبدة ونقطعها لتأخذ شكل سمكة. نقطع قليل من الفرماج على شكل قضبان طويلة نصففها على الحواشي ونلف العجينة حولها.



1 ندهن الحواشي بأصفر البيضة نثقبها بالشوكة وندخلها لفرن ساخن حتى مرحلة نصف النضج.

2 نبسط فوقها صلصة الطماطم بطريقة متساوية ونصفف عليها شرائح الفكيع.



3 نقطع السومو والفرماج إلى شرائح رقيقة ونصففها بشكل متراكب من فوق.



4 نرشها بالزعتر وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها. عند التقديم نزينها بقليل من السيبوليت.



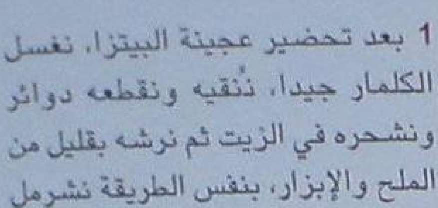
بيتزا بفواكه البحر

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- 250 غ من الكلمار
- 150 غ من القمرون مقشر
- قليل من الفكيع
- 150 غ من الفرماج موزاريلا محكوك
- قليل من الزيت
- قليل من الزبدة
- قليل من الثوم القصبي (سيبوليت)
- ملح - إبزار - زعتر



طريقة التحضير





1 بعد تحضير عجينة البيتزا، نغسل الكلمار جيدا، ننقيه ونقطعه دوائر ونشحره في الزيت ثم نرشه بقليل من الملح والإبزار، بنفس الطريقة نشرمل القمرون ونحتفظ بهما جانبا.



2 نقطع الفكيع إلى شرائح ونشحره في نفس المقلات بقليل من الزبدة ونرشه بقليل من الملح والإبزار مع التحريك ونحتفظ به جانبا.



3 نبسط صلصة الطماطم فوق عجينة البيتزا، نرشها بقليل من الفرماج ثم نصفف شرائح الفكيع.

4 نصفف القمرون، الكلمار ثم نرشها بما تبقى من الفرماج وقليل من الزعتر وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها. نزينها بقليل من السيبوليت.



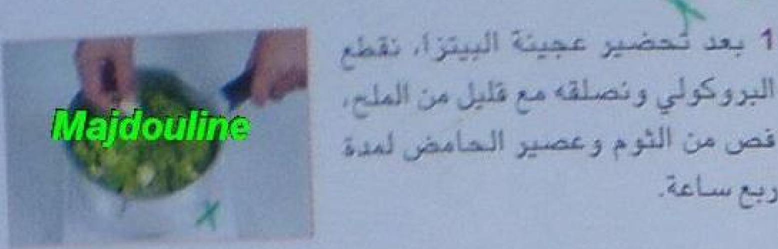
بيتزا بالبروكولي

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- 250 غ من البروكولي
- 100 غ من الكفتة
- بصلة مشلضة
- 2 فصوص من الثوم
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- 100 غ من الفرماج موزاريلا
- زيت الزيتون
- ملح - إبزار - زعتر
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض

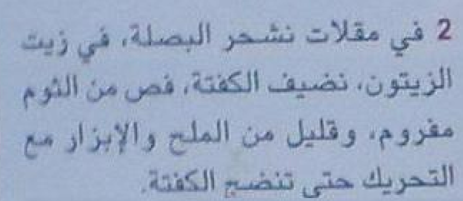


طريقة التحضير



1 بعد تحضير عجينة البيتزا، نقطع البروكولي ونصلقه مع قليل من الملح، فص من الثوم وعصير الحامض لمدة ربع ساعة.





2 في مقلات نشحر البصلة، في زيت الزيتون، نضيف الكفتة، فص من الثوم مفروم، وقليل من الملح والإبزار مع التحريك حتى تنضج الكفتة.



3 نبسط صلصة الطماطم فوق عجينة البيتزا بطريقة متساوية ثم شرمولة البصل والكفتة.



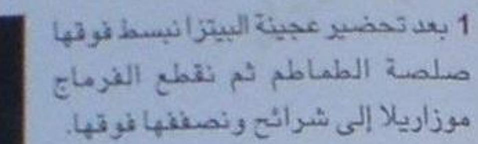
4 نصفف فوقها البروكولي ونرشها بالفرماج وقليل من الزعتر وندخلها الفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.

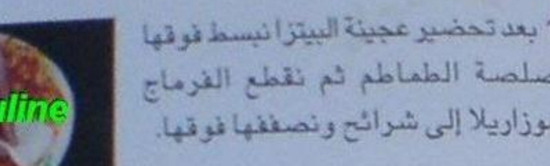
بيتزا بالفرماج

المقادير

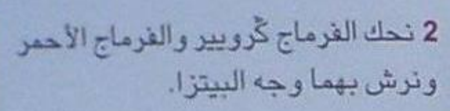
- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- قليل من الزعتر
- 100 غ من الفرماج الأحمر ❶
- 100 غ من الفرماج ݣرويير ❷ (gruyere)
- 100 غ من الفرماج موزاريلا ❸ (mozzarella)
- 50 غ من الفرماج روكفور ❹ (roquefort)

طريقة التحضير



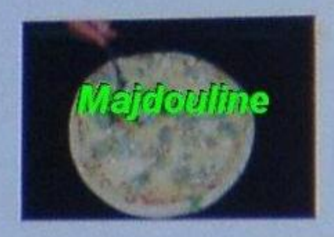


1 بعد تحضير عجينة البيتزا نبسط فوقها صلصة الطماطم ثم نقطع الفرماج موزاريلا إلى شرائح ونصففها فوقها.

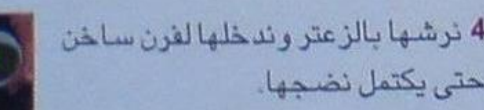




2 نحك الفرماج ݣرويير والفرماج الأحمر ونرش بهما وجه البيتزا.



3 نقطع الفرماج روكفور إلى قطع صغيرة ونصففه كطبقة عليا.



4 نرشها بالزعتر وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.



بيتــزا بالكـرعـة

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- 500 غ من الكرعة خضراء
- بصلة
- زيت الزيتون
- 100 غ فرماج موزاريلا (mozzarella) محكوك
- ملح - إبزار - زعتر
- قليل من القزبر والمعدنوس



طريقة التحضير



1 بعد تحضير عجينة البيتزا، نقطع البصل إلى دوائر، نشحرها في زيت الزيتون مع قليل من القزبر والمعدنوس حتى تلين. ثم نضيف القليل من الملح والإبزار.



2 نقطع الكرعة إلى دوائر ونشحرها في زيت الزيتون حتى تلين كذلك.



3 نبسط صلصة الطماطم فوق عجينة البيتزا ثم البصل ونرشها بالفرماج محكوك.



4 نصفف دوائر الكرعة، نرشها بقليل من الزعتر وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.



المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- 3 بصلات مشلضة
- 2 فصوص ثوم مفروم
- 3 ملاعق كبار زيت الزيتون
- علبة من شرائح الأنشوان
- 150 غ فرماج موزاريلا (mozzarella)
- علبة صغيرة من الطون
- زيتون أسود (اختياري)
- قليل من الزعتر

طريقة التحضير

بعد تحضير عجينة البيتزا نضعها في لاطة مدهونة بالزبدة ونقطعها بواسطة قالب على شكل قلب مع ترك 2سم كفائض.



1 نقطع نصف كمية الفرماج على شكل قضبان طويلة نضعها على الجوانب ثم نلف حولها العجين حتى تلتصق نثقبها بالشوكة وتطهى في فرن ساخن لمرحلة نصف النضج.



2 في مقلات نشحر البصل والثوم في زيت الزيتون مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية حتى تلين.



3 في إناء نخلط صلصة الطماطم بالطون حتى تنسجم العناصر.



4 نبسط ما تبقى من الفرماج محكوك فوق عجينة البيتزا ثم البصل المشحر، صلصة الطماطم ممزوجة بالطون، نزينها بشرائح الأنشوان نرشها بقليل من الزعتر وندخلها للفرن حتى يكتمل نضجها.

Majdouline

طريقة التحضير

Majdouline

1 بعد تحضير عجينة البيتزا، نطرب البيض بواسطة شوكة مع القشدة الطرية نضيف إليه الحليب مع مواصلة الخلط حتى تنسجم العناصر.

Majdouline

2 نحك الفرماج ثم نضيفه إلى القشدة الطرية ودائما مع مواصلة الخلط.

Majdouline

3 نضيف قليل من الملح والإبزار ونحك قليل من الكوزة. نخلط حتى تنسجم جميع العناصر.

Majdouline

4 نبسط الخليط فوق عجينة البيتزا بطريقة متساوية وندخلها للفرن حتى يكتمل نضجها، نزينها بقليل من المعدنوس مقطع.



بيتزا بالسبانخ

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- ربطة من السبانخ
- 2 بيضات
- 2 ملاعق كبار من القشدة الطرية
- قليل من زيت الزيتون
- فص من الثوم مفروم
- قليل من المعدنوس
- ملح - إبزار

طريقة التحضير

1 بعد تحضير عجينة البيتزا نغسل السبانخ جيدا، نقطعها ونشحرها في مقلات مع قليل من زيت الزيتون والثوم، المعدنوس، الملح والإبزار.

2 في إناء نطرب البيض، نضيف له القشدة الطرية ونخلط جيدا بواسطة شوكة حتى تمتزج العناصر.

3 نضيف إليهم السبانخ ونخلط الكل حتى تنسجم جميع المقومات.

4 نبسط الحشوة فوق عجينة البيتزا بطريقة متساوية وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.

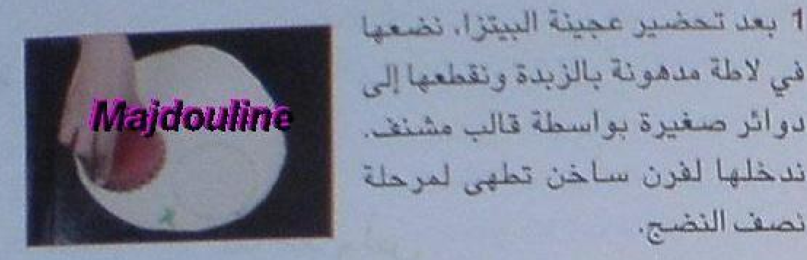
بيتزا سويسرية

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- حبة طماطم
- بصلة
- 2 ملاعق كبار من الزبدة
- 100 غ فرماج أحمر محكوك
- قليل من شرائح الأنشوان
- ملح - إبزار أبيض



طريقة التحضير



1 بعد تحضير عجينة البيتزا، نضعها في لاطة مدهونة بالزبدة ونقطعها إلى دوائر صغيرة بواسطة قالب مشنف. ندخلها لفرن ساخن تطهى لمرحلة نصف النضج.



2 نقطع البصل إلى دوائر ونشحرها في مقلات مع الزبدة ثم نرشها بقليل من الملح والإبزار حتى تلين.



3 نضع قليل من البصل فوق كل دائرة ونرشها بقليل من الفرماج محكوك.



4 نقطع الطماطم إلى دوائر، ثم نضعها فوق القطع ونغطيها بقليل من الفرماج محكوك. نزينها بشرائح الأنشوان ونعيد إدخالها للفرن حتى يكتمل نضجها.

بيتزا أربعة فصـول

المقادير



- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- قليل من الكاشير
- قليل من الفكيع
- قليل من القمرون
- قليل من الطون
- زيت الزيتون
- قليل من الفرماج أحمر محكوك
- ملح ـ إبزار ـ زعتر
- زيتون أسود

ماجدولين

طريقة التحضير

نهيء عجينة البيتزا بنفس الطريقة المذكورة ولاننسى أن نأخذ جزءا منها ونصنع منه قضبان مفتولة على شكل حبال طويلة.



1 في مقلات نشحر القمرون في زيت الزيتون ونرشه بقليل من الملح والإبزار ونحتفظ به جانبا، ثم نقوم بنفس العملية بالنسبة للفكيع.



2 نبسط صلصة الطماطم المحضرة سابقا فوق عجينة البيتزا ثم نأخذ قضبان العجين ونضعهما بشكل متقاطع في الوسط لنحصل على أربعة أجزاء متساوية.



3 نصفف فوق مساحة الربع الأول القمرون وفوق مساحة الربع الثاني الكاشير مقطع إلى قطع صغيرة.



4 بنفس الطريقة نصفف الفكيع فوق مساحة الربع الثالث ثم الطون فوق مساحة الربع الرابع، نرش البيتزا بالفرماج محكوك، الزيتون الأسود وبقليل من الزعتر وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.

بيتزا بالكاشير والفكيع



المقادير

- عجينة البيزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- 3 حبات من الفكيع الأبيض
- قليل من الكاشير محكوك
- قليل من الطون
- قليل من الفرماج موزاريلا محكوك
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- ملح - زعتر

طريقة التحضير

نحضر عجينة البيتزا ونحتفظ بها جانبا.



1 في مقلات نقطع الفكيع إلى شرائح ونشحره مع قليل من الزبدة والملح مع التحريك بملعقة خشبية حتى يلين ثم نحتفظ به جانبا.



2 نبسط صلصة الطماطم المحضرة سابقا فوق عجينة البيتزا بشكل متساو ثم نرشها بقليل من الطون.



3 نرشها بعد ذلك بقليل من الكاشير محكوك ثم الفرماج.



4 في الأخير نصفف شرائح الفكيع المحضرة سابقا، نرشها بالزعتر وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها.



بيتزا بالطون والطماطم

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- علبة من الطون
- 2 بيضات
- 2 ملاعق كبار قشدة طرية
- قليل من الزعتر
- قليل من الزيتون الأسود

طريقة التحضير

نحضر عجينة البيتزا ونحتفظ بها جانبا.

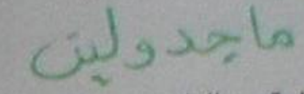
1 في إناء نطرب البيض مع القشدة الطرية بواسطة الطراب اليدوي حتى تنسجم العناصر

2 نضيف إليه صلصة الطماطم نواصل الخلط حتى تمتزج جميع العناصر جيدا.

3 نبسط الطون فوق عجينة البيتزا بطريقة متساوية ونملئ جميع الفراغات.

4 نضيف فوقه الصلصة والبيض، نرشها بقليل من الزعتر وندخلها لفرن ساخن حتى يكتمل نضجها. قبل التقديم نزينها بالزيتون مقطع إلى أنصاف.

بيتزا بالطون (TORTILLA)



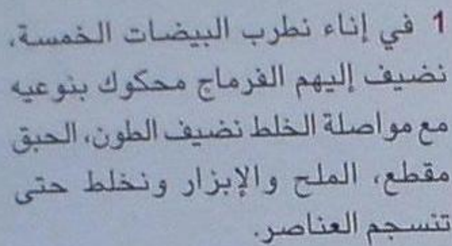
المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- 5 بيضات + أصفر بيضة
- 80 غ من فرماج ريكوطا *(ricotta)*
- 100 غ فرماج أحمر محكوك
- علبة من الطون مصفات من الزيت
- ملعقة صغيرة من الحبق مقطع رقيق
- زيت الزيتون
- ملح - إبزار أبيض



طريقة التحضير

نحضر عجينة البيتزا لكن دون طهيها، نقسمها إلى جزأين، نضع الجزء الأول في القالب ونحتفظ بالثاني جانبا.





1 في إناء نطرب البيضات الخمسة، نضيف إليهم الفرماج محكوك بنوعيه مع مواصلة الخلط نضيف الطون، الحبق مقطع، الملح والإبزار ونخلط حتى تنسجم العناصر.

2 نأخذ نصف عجينة البيتزا الموضوعة في القالب نبسط فوقها الحشوة ثم نسقيها بقليل من زيت الزيتون.



3 نغطيها بنصف العجين المتبقي ونلصق الجوانب على بعضها لنحصل على شكل خبزة.



4 نثقبها في الوسط بسكين، ندهنها بأصفر البيضة وندخلها لفرن ساخن حتى تنضج وتتحمر.



كـالـزون

المقادير

- عجينة البيتزا (ص 4 أو 5)
- صلصة الطماطم (ص 6 أو 7)
- 150 غ كفتة
- 100 غ فرماج موزاريلا
- أصفر بيضة
- ملح - إبزار أبيض

طريقة التحضير

1 بعد تحضير عجينة البيتزا نبسطها فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، نضعها في لاطة الفرن ونثقبها بالشوكة، نبسط صلصة الطماطم فوق نصف مساحة العجينة ثم نضيف فوقها الكفتة.

2 نصفف الفرماج مقطع إلى شرائح، نرشها بقليل من الملح والإبزار.

3 ندهن جوانب العجينة بقليل من الماء لكي تلتصق ببعضها.

4 نثني العجينة ونلصق الجوانب ببعضها على شكل شوصون كبير، ندهنها بأصفر البيضة وندخلها لفرن ساخن حتى تنضج ويتحمر لونها.

مرحباً بكم
drjoezahi.com
مع
أطيب تحية
أختكم في الله
(ماجدولين)

ماجدولين

الفهرس